

Hleb sa lanom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **80** goraha
- **250 g** semenki lana
- **4** jajeta
- **50 g** maslaca
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **4 kašike** limunovog soka
- **100 ml** vode
- **1/2 kašičice** soli

Priprema

Orahe samljeti, malo odvojiti i naseckati ako volite. Rernu zagrijati na 180 kalup 30x10 cm obložen papirom za pečenje. Sa elektricnim mlinom ili blenderom samljeti semenke lana, da bude poput brašna. Najbolje je to odraditi sa blenderom. Kad ste ga dovoljno usitnili, dodajte navedene sastojke: jaja, maslac, so, limunov sok, vodu, sodu bikarbonu, mljevene i seckane orahe i ponovo ukljucite blender da sve izmeša. Istresti u tepsijicu, poravnati i peci oko 45 minuta, sve naravno ovisi i o rerni, nakon 30 minuta proverite sa cackalicom, zabodite i ako izađe suva gotovo je, ako ne, dopecite još malo. Nakon pečenja izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi. Jedite sa vocem ili pekmezom, odlican je. :)

Savet